

## 日韓の食べ物

日本と韓国ではそれぞれの気候や風土に合わせて様々な食べ物文化が発達してきました。日本料理は素材の味をそのまま活かし、盛り付けにも工夫を凝らして口だけではなく、目で見ても楽しめるようにできているのが特徴です。韓国料理は、肉や野菜の味を香辛料によってさらに引き出しているという特徴があります。一般に韓国料理といえば赤くて辛い食べ物というイメージがありますが、辛いだけではなく、その材料に最も合った味付けをするのが得意です。近頃では両国でお互いの料理を手軽に楽しめるようになりました。皆さんの住んでいるところにも日本料理や韓国料理が食べられる食堂やレストランがありますか。

한일 양국에서는 각각의 기후나 풍토에 맞춰서 다양한 음식문화가 발달돼 왔습니다. 일본요리는 재료 맛을 그대로 살리고, 입으로 뿐만 아니라 눈으로도 즐길 수 있는 아름다운 요리가 많은 것이 특징입니다. 한국요리는 육류나 야채의 맛을 각가지 향신료를 이용함으로써 더 깊이 한다는 특징이 있습니다. 일반적으로 한국요리라 하면 빨갛고 매운 음식이라는 이미지가 있지만, 매울 뿐만 아니라 그 재료에 가장 잘 어울리게 간을 맞추는 것을 잘 합니다. 최근에는 한일 양국에서 서로의 요리를 손 쉽게 즐길 수 있게 됐습니다. 여러분이 살고 있는 곳에도 일본요리나 한국요리를 먹을 수 있는 식당이 있습니까?